

# ZERBA BETEA TOMATE OHE GAINEAN

written by Errezetak



Askotan zerbak egosiak jan ditugu, gehienez baratxuri batzuk frijitu eta ezer gutxiago. Zerbarekin egin dudan bigarren errezeta badu lantxo gehiago baina haurrei gehiago gustuko izango dute.

## Osagaiak:

4 Perts.

- 5 Zerbaren orri-mamia
- 6 Urdaiazpiko xerra
- 6 Gazta xerra
- Irina
- 2 Arrautza
- 200gr Tomate birrindua
- 1 Tipula txiki
- 1 Baratxuri ale
- Condado de Almuza olio
- Gatza

## Prestaketa:

1. **Zerbak** garbirik ditugula, orria kendu (eta gorde beste errezeta baterako) eta mamiarekin geratuko gara. 6zm tako luzaran zatitu eta ileak kendu.



---

2. Kazola bat ureztatu (zerbak estaltzeko adina) eta gatzez ondu. **Irakiten** hasten denean zerbak gaineratu eta 12 minutuz egosi. Segituan egositako uretatik atera (egosten ez jarraitzeko) eta gorde hoztu arte.



---

3. Zartagin batean **Condado de Almuza** olio gehitu eta baratxuri aleak xafletan gaineratu. Dantzan hasten direnean **tipula** julianan gehitu eta gatz pittin bat, multzoa potxatu. Kolore horixka hartzen duenean tomatea gehitu eta **esne** pittin bat. 10 minutuz egosi. Puregailutik pasa eta gorde.



---

4. Zerba zati bat hartu eta bere gainean **urdaiazpiko** zati bat (bere tamainara zatitu) eta honen gainean **gazta** zatia jarri (hau ere bere tamainara zatitu), ondoren beste zerba bat jarriko dugu, ogitarteko bat eginik.



---

5. **Irinetik** pasa eta ondoren **arrantza** irabiatutik eta olioztaturiko zartagin batean frijitu gorritu arte.



---

6. Frijitu ondoren paper xurgatzaile baten gainean utziko dugu. Plater batean tomateak jarri eta honen gainean 3 zerba betea ipiniz zerbitzatu.

